

ŚWIĄTECZNA KUCHNIA

GRUDZIEŃ 2023





SPIS TREŚCI

Sałatka z buraków	12
Domowy majonez	12
Sałatka jarzynowa	12
Zakwas z buraków	12
Zupa-krem z grzybów	14
Ryba „po grecku”	14
Ekspresowy bigos	18
Łosoś na zielono	18
Karp dunajski z porem i pieczarkami	20
Udźce z kurczaka po królewsku	20
Kaczka w kapuście	20
Kotleciki jagnięce z warzywami w białym winie	24
Rolady wołowe z suszonymi pomidorami	24
Zimowe pierniczki	24
Ptasie mleczko	26
Królewski sernik z jabłkami	26
Wegańska babka	26

PYSZNE ŚWIĘTA Z ZEPTER

Zapraszamy do świątecznego stołu – zainspiruj się i rozsmakuj w naszych propozycjach. Przygotowaliśmy dla Ciebie przepisy na pyszne potrawy, bez których nie wyobrażamy sobie Świąt. Celebryj wspólne chwile z najbliższymi i dziel się wyjątkowymi smakami.









Salatka z buraków

Składniki:

- 4 średnie buraki
- rukola
- orzechy laskowe

Dressing:

- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- sok z cytryny
- 1 łyżka musztardy

Sposób przygotowania:

Włóż do naczynia Zepter umyte buraki. Dodaj wodę (około 4 łyżki). Zamknij naczynie pokrywą ciśnieniową (szybkowarową) Syncro Klik i włącz średnią temperaturę na kuchence. Gdy wyskoczy czerwony guzik na pokrywie ciśnieniowej, gotuj jeszcze przez 15-18 minut. Wyjmij buraki i ostudź. Upraż na patelni orzechy laskowe. Po przeprażeniu potrzyj orzechy bawełnianą ściereczką lub papierowym ręcznikiem, żeby odeszła skórka. Obierz buraki, pokrój w cienkie talarki. W mikserze MixSy zmiksuj składniki na dressing. Na półmisku ułóż umytą rukolę a na niej talarki z buraka. Polej całość dressingiem i posyp pokrojonymi orzechami.

Domowy majonez

Składniki:

- 5 żółtek jaj
- 400 ml oliwy z oliwek
- pieprz
- sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżka musztardy

Sposób przygotowania:

Do kubka miksera MixSy wlej żółtka i dopraw pieprzem. Zaczynj miksować i w trakcie stopniowo dodawaj oliwę z oliwek. Kiedy masa będzie już puszysta dodaj musztardę, sok z cytryny i miksuj jeszcze przez chwilę.

Salatka jarzynowa

Składniki:

- 2 ziemniaki
- 1 większa marchewka
- 1 większa pietruszka
- 1/2 selera
- 2-3 jajka (umyte)
- 1 opakowania mrożonego groszku
- 1/3 pora (biała część)
- 1/2 dużego jabłka
- 1 większy kiszony ogórek (obrany ze skórki)
- majonez domowej roboty
- 1 łyżka musztardy dijon
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę, seler i jajka włóż do zimnego naczynia Zepter. Wlej 5 łyżek wody. Zamknij naczynie pokrywą ciśnieniową Syncro Klik. Włącz dopływ ciepła. Po wyskoczeniu guzika na pokrywie, gotuj przez 6-8 minut. Wystudź warzywa i obierz jajka. Pokrój wszystko w drobną kostkę. Pokrój jabłko i ogórek kiszony w kostkę, a por w piórka. Przelóż wszystko do miski i dodaj rozmrożony groszek. Dodaj musztardę i majonez (wedle uznania). Dopraw solą i pieprzem.

Zakwas z buraków

Składniki:

- 1,5 kg buraków
- 2l wody (najlepiej filtrowanej)
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżka soli
- 4 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 1 łyżka octu (jabłkowego lub winogronowego)

Sposób przygotowania:

Buraki wyszoruj i pokrój na ósemki. Włóż do 3-litrowego słoja. Dodaj przyprawy, ocet i rozgniecione ząbki czosnku. Zalej wszystko wodą. Zamknij próżniowo pokrywą VacSy, co przyspieszy proces kwaszenia. Użyj pompy VacSy, gdy jej dioda zaświeci się na czerwono, przekręć pokrętło zaworu na pozycję „Close”. Po 1,5 dnia zakwas jest gotowy.



Zupa-krem z grzybów

Składniki:

- 300 g mrożonej mieszanki grzybów (według gustu: podgrzybki, kurki, borowiki, itd.)
- 30 g suszonych podgrzybków
- 300 g ziemniaków
- 400 ml wywaru warzywnego
- 1 cebula
- oliwa z oliwek
- sól himalajska
- pieprz czarny świeżo mielony
- 100 g chudego twarogu
- tymianek i rozmaryn (opcjonalnie)

Grzanki:

- paluchy grissini
- czosnek

Sposób przygotowania:

Suszone podgrzybki namocz przez noc w wodzie, a następnie podgotuj do miękkości. W kielichu do dań na ciepło ArtMix Pro umieść rozmrożone przez noc grzyby razem z wodą, którą puściły. Dolej wodę z podgotowanych podgrzybków. Dodaj garść podgrzybków oraz pokrojone w drobne kawałki ziemniaki i cebulę. Dolej wywaru warzywnego, tak, by przykrył zawartość kielicha. Dopraw solą himalajską, świeżo mielonym czarnym pieprzem, i skrop oliwą z oliwek. Włącz program 1 (18 minut). Po około 10-12 minutach możesz dodać łyżkę oliwy z oliwek oraz tymianek i rozmaryn (opcjonalnie). Przygotuj grzanki: posiekaj czosnek, pokrój paluchy grissini i podsmaż na oliwie z oliwek. Gotową, puszystą zupę nalej do talerzy/miseczek. Dodaj po łyżce chudego twarogu (możesz wymieszać). Podawaj z grzankami.

Ryba „po grecku”

Składniki:

- 4 filety z dorsza po około 120 g
- 300 g włoszczyzny (może być mrożona)
- 500 ml wywaru warzywnego
- 1 cebula
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 8 ziemniaków
- oliwa z oliwek
- 1 cytryna
- 1/2 łyżeczki przyprawy korzennej
- sól, pieprz do smaku
- szczypiorek

Kruszonka/posypka:

- prażona cebulka
- bułka tarta
- natka pietruszki (do wersji zielonej)
- odrobina soku z buraka (do wersji różowej)

Sposób przygotowania:

Przygotuj filety z dorsza – posól, skrop oliwą, dodaj odrobinę skórki z cytryny, zawiniń w folię spożywczą. Wcześniej za pomocą MixSy zmiiksuj składniki na kruszonkę w dwóch wariantach – wyłóż na blachę do wyschnięcia w niskiej temperaturze. W kielichu do dań na gorąco ArtMix Pro przygotuj warzywny puree. Włóż pokrojoną cebulę, warzywa korzeniowe i wywar warzywny (do połowy wysokości włożonych do kielicha warzyw), sól i pieprz. Włącz program 1 (18 minut). Po ok. 10 minutach dodaj przyprawę korzenną i koncentrat pomidorowy po czym miksuj dalej do zakończenia programu. Do naczynia Zepter wlej wywar warzywny (wysokość 1,5 cm) i zagotuj. Zmniejsz temperaturę i włóż do kąpieli z wywaru ściśle zawinięte w folię spożywczą kawałki dorsza. Po około 10 minutach dodaj obrane ziemniaki (mniejsze całe, średnie przekrojone na pół). Po kilku minutach wyjmij z naczynia rybę – ziemniaki niech dalej się gotują w kąpieli z wywaru. Wyjmij rybę z folii. Obtocz kawałki ryby w zielonej kruszonce i owiń w sparzony i schłodzony szczypiorek. Na głębokim talerzu wyłóż na środku warzywny puree, na wierzchu połóż przewiązane szczypiorkiem kawałki ryby. Dodaj po kilka ziemniaków na porcję (obtocz je wcześniej w kruszonce buraczanej). Możesz całość udekorować wyciętymi za pomocą foremek świątecznych kawałkami zblanszowanych warzyw (skórki z cukinii, marchwi, selera, buraka).





Ekspresowy bigos

Składniki:

- 1 mała główka kapusty (posiekana)
- 1 kg kapusty kiszzonej
- 400 g mięsa wieprzowego lub wołowego
- 400 g udźca z indyka
- 400 g dobrze uwędzonej kiełbasy lub boczką
- 1 koncentrat pomidorowy
- 1 duża cebula
- 10 kapeluszy suszonych grzybów
- 8 suszonych śliwek
- 6 ziaren ziela angielskiego,
- 3-4 liście laurowe, jałowiec
- 1/2 szklanki czerwonego wina (opcjonalnie)
- 1 łyżka musztardy

Sposób przygotowania:

Pokrój mięso na kawałki. Rozgrzej naczynie do temperatury smażenia (130-180 °C). Możesz zrobić tzw. test wody – kiedy patelnia jest odpowiednio rozgrzana, kropelki wody poruszają się po jej powierzchni. Włóż pokrojoną cebulę i mięso (wieprzowinę/wołowinę i indyka) do naczynia i podsmażaj przez 3-5 minut. Następnie dodaj polamane suszone grzyby i boczek lub kiełbasę. Zamieszaj i przez chwilę podsmażaj. Dodaj przyprawy, kiszoną kapustę, śliwki, koncentrat, musztardę i wino. Przykryj wszystko posiekaną świeżą kapustą. Zamknij naczynie pokrywą ciśnieniową Syncro Click i gotuj w średniej temperaturze. Gdy wyskoczy czerwony guzik na pokrywie, gotuj dalej przez kolejne 20 minut. Otwórz naczynie i dokładnie wszystko zamieszaj. Gotowe!

Łosoś na zielono

Składniki:

Łosoś:

- 1 cały filet z łososia (około 1 kg)
- 1 limonka (pokrojona w plasterki)
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka miodu
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżeczka posiekanego koperku
- pieprz
- 50-70 ml oliwy z oliwek
- kilka gałązek koperku

Bataty:

- 1 kg batatów
- sok z połowy cytryny
- cebula
- pieprz, sól
- oliwa z oliwek

Guacamole:

- 1 mała cebula
- 1 papryczka chili
- 1 awokado
- sok z połowy cytryny
- pieprz
- oliwa z oliwek

Salatka:

- 300 g mieszanki sałat
- 1 garść suszonej żurawiny
- 1 mała garść orzechów
- 1 jabłko
- Pieprz
- 1 łyżeczka musztardy
- sok z połowy cytryny
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

Łosoś:

Włóż rybę do grillera Z-V3025Z i przykryj plasterkami limonki oraz gałązkami koperku. Grilluj rybę pod przykryciem przez 20 minut w temperaturze 90 °C. Przygotuj sos. Wymieszaj w misce posiekaną natkę pietruszki, koper, wyciśnięty czosnek, musztardę, miód, sok z cytryny, pieprz i oliwę z oliwek. Podaj łososia z sosem, udekoruj świeżą limonką i świeżymi gałązkami koperku.

Guacamole:

Dodaj wszystkie składniki do kubka MixSy i blenduj do momentu uzyskania gładkiej masy.

Bataty:

Obierz bataty, pokrój je w kostkę i włóż na chwilę do miski z zimną wodą. Pósiekać cebulę. Osusz bataty i włóż do naczynia Zepter rzem z cebulą. Gotuj pod przykryciem przez 20 minut w 90 °C. Wyłącz płytę indukcyjną, odczekaj 5 minut. Następnie dopraw bataty solą i pieprzem, dodaj sok z cytryny i oliwę z oliwek.

Salatka:

Do sałaty dodaj pokrojone jabłko, suszoną żurawinę i pokruszone orzechy. Przygotuj sos na bazie oliwy z oliwek, soku z cytryny i musztardy. Połącz sałatę z dressingiem.



Karp dunajski z porem i pieczarkami

Składniki:

- 1 karp dunajski (filet, 1,5 kg)
- 3 pory
- 300-400 g pieczarek
- 1 duża czerwona cebula
- 10-12 pomidorów koktajlowych
- 1 duża szklanka białego wytrawnego wina
- świeży tymianek
- pieprz, sól
- natka pietruszki do dekoracji
- 3 łyżki masła

Sposób przygotowania:

Posiekaj cebulę, por, pieczarki i pomidory koktajlowe. Filet włóż do zimnego owalnego grillera Zepter, dodaj warzywa. Ustaw temperaturę 140 st. Celsjusza. Gotuj przez 10 minut. W tym czasie pokrój w plastry cytrynę i czosnek. Następnie dodaj do ryby razem z gałązkami tymianku. Zalej wszystko winem i przykryj naczynie pokrywą. Wyłącz kuchenkę i pozostaw grillera na źródle ciepła na kolejne 3 minuty. Dodaj pokrojone w małe kostki masło, przykryj pokrywą i pozostaw na kolejne kilka minut. Podawaj wszystko na półmisku. Dopraw świeżo mielonym pieprzem i solą. Udekoruj natką pietruszki.

Udźce z karczaka po królewsku

Składniki:

- udźce z karczaka – 8 szt.
- 100 g śliwek suszonych
- 100 g moreli suszonych
- 50 g rodzynek
- tabasco lub pieprz cayenne, sos sojowy (do zamarynowania udźców)
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka miodu
- 2 gruszki konferencji
- 2 jabłka szara renetta
- 1 opakowanie włoszczyzny mrożonej, krojonej

Sposób przygotowania:

Zamarynuj udźce (pieprz cayenne lub tabasco, sos sojowy) w pojemniku VacSy. Morele i śliwki pokrój w paski. Na rozgrzanej patelni królewskiej Zepter obsmaż udźce z obu stron. Dodaj suszone owoce. Wymieszaj w połowie szklanki z wodą koncentrat pomidorowy i miód. Tak przygotowany sos wlej na patelnię. Następnie dodaj włoszczyznę tak, by przykryła wszystkie składniki. Na koniec dodaj jabłka i gruszki (całe, nieobrane). Duś pod przykryciem przez 45 minut (wskaźówka na termokontrolerze powinna znajdować się w połowie zielonego pola). Danie podawaj z ryżem jaśminowym, ugotowanym na sypko w osobnym naczyniu.

Kaczka w kapuście

Składniki:

- Kaczka ok. 2-2,5 kg – podzielona na kawałki (udziec, szyja, udka, piersi etc.)
- 2 liście laurowe
- 1 opakowanie grzybów suszonych
- 10 śliwek kalifornijskich suszonych
- 2 cebule
- 1 kg kiszonej kapusty
- 1/3 szklanki czerwonego wytrawnego wina

Marynata do kaczki:

- majeranek
- kmin rzymski
- mielone ziele angielskie

Sposób przygotowania:

Zamarynuj w przyprawach kaczkę (przez noc). Mięso w przyprawach umieść w szklanym pojemniku VacSy. Za pomocą pompy wyciągnij powietrze, dzięki czemu wytworzysz próżnię. Gdy to zrobisz, przekręć pokrętko zaworu na pozycję „Close”. W rozgrzanym naczyniu (nie dodawaj tłuszczu!) ułóż warstwę zamarynowanej kaczki (połowę przygotowanego mięsa). Dodaj pokrojoną cebulę, a następnie grzyby, śliwki, kapustę. Na koniec ułóż drugą warstwę mięsa z kaczki i na koniec liście laurowe. Zalej wszystko winem. Zamknij naczynie pokrywą ciśnieniową Syncro Klik i ustaw naczynie na kuchence. Gotuj w średniej temperaturze. Od momentu, kiedy wyskoczy czerwony guzik na pokrywie, gotuj przez kolejne 20 minut w niższej temperaturze (ok. 120 st. Celsjusza). Na koniec wymieszaj dokładnie całość. Możesz podawać z ziemniakami, kłuskami lub pieczywem.





Kotleciki jagnięce z warzywami w białym winie

Składniki:

- 6 marchewek
- pęczek świeżego rozmarynu i tymianku
- 4 cebule
- 2 kg kotletów jagnięcych
- 6 ziemniaków
- 200 g dyni
- 200 g pomidorków cherry
- papryka mielona
- pieprz
- suszony koper włoski
- 400 ml białego wytrawnego wina

Sposób przygotowania:

Umieść kotlety jagnięce w zimnej patelni królewskiej Zepter Z-2850B z rozmarynem i tymiankiem. Dodaj pieprz, koper, pokrojone warzywa (ziemniaki, pomidorki koktajlowe, dynię, marchew, cebulę) i białe wina. Przykryj pokrywą i połóż na kuchenke indukcyjnej. Ustaw średnią temperaturę (160 °C) i otuj przez 10 minut. Obniż temperaturę do 90 °C i pozostaw na 1 godzinę, aby wszystko powoli gotowało się na małym ogniu.

Rolady wołowe z suszonymi pomidorami

Składniki:

- 550 g wołowiny (najlepiej z udźca)
- pomidory suszone w zalewie
- 2 cebule czerwone
- 6 plasterów wędzonego boczku
- musztarda sarepska
- pieprz czarny świeżo zmielony
- mielona papryka czerwona słodka

Sposób przygotowania:

Wołowinę pokrój na 6 plasterów i rozbij tłuczkiem. Rozbite rolady nasmaruj z jednej strony musztardą. Na roladach ułóż kolejno plastry boczku, kawałki suszonych pomidorów, pokrojoną w krążki cebulę. Zawij i zwiąż nicią. Rolady włóż do szklanego pojemnika VacSy, zalej niewielką ilością zalewy z suszonych pomidorów, dopraw pieprzem i papryką. Za pomocą pompy usuń powietrze, zamknij pojemnik – przekręć pokrętło zaworu na pozycję „close”. Odlóż do marynowania na minimum 30 minut. Gotowe do pieczenia rolady ułóż w zimnym naczyniu Zepter (np. pojemność 2 l, średnica 20 cm). Zamknij naczynie pokrywą ciśnieniową Syncro Klik, ustaw temperaturę 180 °C. Gdy czerwony guzik na pokrywie ciśnieniowej wyskoczy, zmniejsz temperaturę do 120 °C i gotuj przez kolejne 30 minut. Jeżeli w trakcie gotowania będzie wydostawać się z naczynia dużo pary, zmniejsz ogień. Sos z pieczenia możesz jeszcze przyprawić do smaku. Podawaj z ulubionymi dodatkami.

Zimowe pierniczki

Składniki:

- 90 g oleju kokosowego
- 90 g cukru kokosowego
- 120 g miodu
- 2 łyżeczki kakao w proszku
- 100 g zmielonych prażonych orzechów laskowych
- 200 g mąki orkiszowej
- 2 łyżeczki mieszanki przypraw do piernika (gotowej lub przygotowanej samodzielnie, patrz: s. XX).
- 1/4 płaskiej łyżeczki sody oczyszczonej
- starta skórka z 1/2 cytryny
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

Wymieszaj w misce suche składniki: kakao, orzechy, mąkę, sodę oczyszczoną, przyprawy. W drugiej misce wymieszaj roztopiony olej kokosowy z cukrem kokosowym, miodem. Stopniowo dodawaj do niej wymieszane suche składniki, blendując za pomocą miksera MixSy do momentu uzyskania jednolitej masy. Następnie podziel masę na pół, uformuj platy, następnie zwiń i włóż do lodówki na co najmniej 3 godziny lub całą noc. Wyjmij ciasto, umieść każdy płat pomiędzy dwoma arkuszami papieru pergaminowego i zacznij rozwałkowywać ciasto. Za pomocą foremek w ulubionych kształtach uformuj pierniczki. Włóż do rozgrzanego w temperaturze 180 °C piekarnika na 12 minut. Podawaj po ostygnięciu.



Ptasie mleczko

Składniki:

- 1 puszka niesłodzonego mleka skondensowanego (250ml)
- 3 opakowanie galaretki (rodzaj wedle uznania)
- porceczki lub orzechy do dekoracji (wedle uznania)

Sposób przygotowania:

Mleko dobrze schłódź a następnie ubij na śmietankę za pomocą miksera MixSy. Dodaj tężejącą galaretkę. Przelóż do szklanego pojemnika VacSy (za pomocą pompy usuń powietrze, zamknij pojemnik – przekręć pokrętko zaworu na pozycję „close”). Pod wpływem próżni masa powinna dwukrotnie zwiększyć swoją objętość. Wstaw do lodówki na co najmniej 60 minut. Po wyjęciu z lodówki pokrój masę w kostkę i podawaj z ulubionymi dodatkami np. owocami lub orzechami.

Królewski sernik z jabłkami

Składniki:

- 1 kg twarogu
- 3 całe jajka
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżki kaszy manny
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 3 jabłka
- 1 łyżeczka cynamonu
- rodzynki (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

Wymieszaj twaróg, całe jajka, cukier, kaszę manną i proszek do pieczenia. Jabłka obierz, pokrój na ósemki lub szesnastki i rozłóż na dnie patelni królewskiej Zepter Z-2850B. Dodaj łyżkę wody, wylej masę serową, posyp cynamonem i przykryj naczynie pokrywą. Podgrzej na małym ogniu do momentu, gdy wskaźówka na termokontrolerze znajdzie się na zielonym polu. Po ok. 6 minutach wytrzyj ręcznikiem papierowym skroploną na powierzchni pokrywy naczynia wodę, przykryj i po kolejnych 6 minutach ponownie wytrzyj pokrywę. Zwiększ temperaturę (wskaźówka powinna znaleźć się na wysokości 3/4 zielonego pola). Po 6 minutach ponownie wytrzyj skroploną wodę, a po kolejnych 5 zdejmij naczynie z źródła ciepła. Pozostaw do ostygnięcia i podawaj.

Wegańska babka

Składniki:

- 50 g suszonej żurawiny
- 50 g rodzynek
- 50 g suszonych moreli
- 50 g orzechów laskowych
- 50 g migdałów
- 200 g mąki orkiszowej
- sól
- 1 jabłko
- sok i skórka z 1 pomarańcza
- 3 łyżki stołowe aquafaby (zalewa z ciecierzycy w puszcze)
- 80 ml oleju kokosowego
- 2 łyżki stołowe cukru kokosowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej
- ¼ łyżeczki zmielonych goździków
- ¼ zmielonego imbiru

Glazura:

- 50 g orzechów nerkowca
- 50 g świeżych daktyli
- 250 ml oczyszczonej wody
- szczypta cynamonu
- 1 łyżka nasion chia

Sposób przygotowania:

Namocz żurawinę i rodzynki w wodzie (ewentualnie w rumie lub whisky) przez 15 minut. Pokrój drobno jabłko i posiekaj orzechy. Wymieszaj w misce suszoną żurawinę i rodzynki, posiekaną suszoną morelę, daktylę, jabłko i orzechy. W drugiej misce połącz mąkę orkiszową, proszek do pieczenia, sól, przyprawy i cukier kokosowy. Do suszonych owoców i jabłka dodaj rozpuszczony olej kokosowy, skórkę pomarańczową i sok oraz aquafabę. Dobrze wymieszaj. Następnie, wciąż mieszając, dodawaj stopniowo zawartość drugiej miski (mąkę z cukrem itd.). Kiedy uzyskasz jednolitą masę, umieść wszystko w żaroodpornej misce, przykryj papierem pergaminowym i luźno zawiąż, aby pudding mógł wyrosnąć. Wlej wodę do naczynia Zepter i ustaw temperaturę 90 °C na płycie indukcyjnej. Umieść w naczyniu durszlak Z-S20, a w nim żaroodporną miskę z puddingiem. Gotuj przez 2 godziny w temperaturze 90 °C. Następnie pozwól puddingowi ostygnąć i przelóż do pojemnika VacSy – przechowuj w lodówce do momentu podania.

Przygotowanie glazury:

Nerkowce i daktyle umieść w kubku MixSy, zalej wrzącą wodą i pozostaw na noc. Rano zmiksuj używając MixSy. Po godzinie dodaj nasion chia i jeszcze raz zmiksuj. Jeśli glazura jest zbyt rzadka, dodaj nasion chia. Jeśli jest zbyt gęsta, dodaj więcej wody. Polej babkę gotową glazurą.





The logo for BIZZ CLUB is centered within a black square border. The word "BIZZ" is written in a gold, serif, all-caps font, and the word "CLUB" is written in a black, serif, all-caps font directly below it.

BIZZ CLUB

Zepter International Poland Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 37,
02-672 Warszawa

www.zepter.pl
Infolinia: 22 230 99 40